

# Scampis à l'anis



## Ingrédients (pour 2 personnes) :

- Scampis : 12
- Echalotes hachées : 4 cuillères à café
- Huile d'olive
- Pastis : 4 cl
- Vin blanc : 3 cl
- Fumet de poisson : 3 cl
- Crème : 12 cl
- Aneth hachée : 4 cuillères à café
- Sel, poivre du moulin

## Préparation :

- Chauffer l'huile d'olive, ajouter les scampis dans l'huile chaude (cardinalisation).
- Flamber au Pastis, déglacer au vin blanc ensuite ajouter les échalotes et le fumet (réduction).
- Ajouter la crème, assaisonner sel et poivre.
- Dresser, garnir d'aneth hachée.

**MESURES :** 1 cc (pleine) 10-15 gr, 1 cc (rase) 5-10 gr.

